



## SUCUKLU TARHANA ÇORBASI

- 1 adet ince dilimlenmiş Keskinöğlü sucuk
- 2 yemek kaşığı Ravika zeytinyağı
- 4 yemek kaşığı tarhana
- 1 yemek kaşığı salça
- 1 lt. su

Bir tencereye bir miktar zeytinyağı koyun ve dilimlenmiş sucukları yağda kızarıncaya kadar çevirin. Bir yemek kaşığı salçayı da ekleyip kavurmaya devam edin. Daha sonra suyu ve soğuk suda erittiğiniz tarhanayı da tencereye ilave edin. Sürekli karıştırarak 5 dakika kaynatıp sıcak olarak servis yapın.

